Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA FSE 2014-2020

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe V^{a} sez B

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,
Settore SALA

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente

Prof.ssa Eliana Flore

PROGRAMMA

1) L'alimentazione nell'era della globalizzazione

- I nuovi prodotti alimentari
- Gli alimenti arricchiti
- Gli alimenti alleggeriti o *light*
- I prodotti per un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
    - Gli acidi grassi polinsaturi
    - I fitosteroli
    - Gli antiossidanti
    - I probiotici e i prebiotici
- I *novel foods*
- Gli alimenti geneticamente modificati (OGM)

2) Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche

- La contaminazione degli alimenti
- Definizione di contaminante
- Igiene degli alimenti
- Pericolo e rischio alimentare
- Tipi di contaminazione: fisica, chimica e biologica
- Effetti delle contaminazioni sulla salute dell'essere umano

- Contaminazione fisica
    - Presenza di corpi estranei nell'alimento
    - Contaminazione radioattiva (radionuclidi)

- Contaminazione chimica
    - Le micotossine
    - Gli agrofarmaci
    - I farmaci veterinari
    - Le sostanze rilasciate dai contenitori a contatto con gli alimenti
    - I metalli pesanti (piombo, mercurio, cadmio)

- Contaminazione biologica
    - Le malattie trasmesse dagli alimenti
    - Agenti biologici responsabili di malattie trasmesse dagli alimenti e modalità di trasmissione (veicoli e vettori)
    - Contaminazione primaria, secondaria e contaminazione crociata
    - I virus
    - Malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti: epatite A ed epatite E
    - I batteri
    - Malattie di origine batterica trasmesse dagli alimenti: salmonellosi e botulismo
    - Infezioni alimentari, intossicazioni alimentari e tossinfezioni in senso stretto
    - Rischio e prevenzione delle tossinfezioni; dose infettante e virulenza dell'agente infettante
    - I funghi microscopici: i lieviti e le muffe
    - Le parassitosi intestinali (Anisakidosi, Echinococcosi)

3) Sistema HACCP e certificazioni di qualità

- Sistema HACCP
    - Storia del sistema HACCP
    - Piano di autocontrollo e caratteristiche
    - Fasi preliminari dell'HACCP
    - Principi dell'HACCP

- Qualità totale di un alimento
- Certificazioni di qualità
- Le frodi alimentari
    - Frodi commerciali
    - Frodi sanitarie (adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni, alterazioni)

4) Bioenergetica, alimentazione equilibrata e LARN

- Fabbisogno e dispendio energetico
- Metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta e livello di attività fisica
- Bilancio energetico
- Calcolo dell'indice di massa corporea (IMC)
- I LARN (2014) e dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione

5) La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- Concetto di dieta, dietologia, dietetica e dietoterapia
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
- La dieta nella terza età
- La dieta e lo sport

6) La dieta nelle principali patologie

- La dieta nelle malattie cardiovascolari
    - Ipertensione arteriosa
    - Iperlipidemie (ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia)
    - Aterosclerosi

- La dieta nelle malattie metaboliche
    - Obesità: malattie correlate, tipi di obesità e indicazioni dietetiche
    - Diabete mellito: tipo 1 e tipo 2, indice glicemico e indicazioni dietetiche

- **Allergie e intolleranze alimentari**
    - **Caratteristiche e differenze tra allergie e intolleranze alimentari**
    - **Reazione allergica e sintomi**
    - **I 14 allergeni indicati dal Ministero della Salute**
    - **Intolleranze enzimatiche, farmacologiche e indefinite**
    - **Intolleranza al lattosio e indicazioni dietetiche**
    - **Celiachia e indicazioni dietetiche**
    - **Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva e il ruolo degli OSA**

ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI
"L.OGGIANO"
S I N I S C O L A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

PROGRAMMA DI ARTE E TERRITORIO

CLASSE QUINTA B CORSO ENO

PROF.SSA BAGNARO PAOLA

Libro di testo: nessuno

PROGRAMMI SVOLTI

<table>
<tr><th>Moduli</th><th>Contenuti</th></tr>
<tr><td>Modulo 1
Le chiese romaniche in Sardegna</td><td>Breve introduzione all’architettura romana: l’arco, le volte il calcestruzzo
Chiese paleocristiane e bizantine
Chiese romaniche:
− caratteri generali
− chiesa di Sant’Ambrogio a Milano
− cattedrale di S. Maria a Pisa

<table><tr><td>Santa Giusta a Santa Giusta (Oristano)</td><td>Aiello Barbara</td></tr><tr><td>Nostra Signora del regno (Ardara)</td><td>Cossu Giuseppe</td></tr><tr><td>Chiesa di S. Antioco di Sulcis e cripta (Sant’Antioco)</td><td>Dui Giorgia</td></tr><tr><td>San Giovanni di Sinis (Cabras)</td><td>Farris Francesco Angelo</td></tr><tr><td>San Pietro di Sorres (Borutta)</td><td>Farris Maria Francesca E.</td></tr><tr><td>San Gavino (Portotorres)</td><td>Flori Fatima Isabella</td></tr><tr><td>San Nicola (Ottana)</td><td>Funedda Roberto</td></tr><tr><td>San Lussorio e cripta (Fordongianus)</td><td>Gherman Alexandru</td></tr><tr><td>San Pantaleo (Dolianova)</td><td>Marongiu Alessandro</td></tr><tr><td>SS. Trinità di Saccargia e affreschi (Codrongianus)</td><td>Milia Marika</td></tr><tr><td>San Simplicio (Olbia)</td><td>Pinna Ilaria</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Modulo 2
I grandi artisti del Rinascimento e del Barocco</td><td>Breve introduzione alla prospettiva rinascimentale.
Un argomento tra quelli di seguito elencati per ciascun gruppo di alunni
− Brunelleschi e Van Eyck
− Leonardo e Michelangelo
− Raffaello e Tiziano
− Caravaggio e Bernini</td></tr>
<tr><td>Modulo 3
Avanguardie e neoavanguardie (in corso di svolgimento)</td><td>Breve introduzione sulle Avanguardie
Una corrente artistica ed un autore relativo per ciascun alunno

<table><tr><th>Corrente artistica</th><th>Artista</th></tr><tr><td>Impressionismo</td><td>Monet</td></tr><tr><td>Post-impressionismo</td><td>Gauguin</td></tr><tr><td>Post-impressionismo</td><td>Van Gogh</td></tr><tr><td>Cubismo</td><td>Picasso</td></tr><tr><td>Simbolismo</td><td>Munch</td></tr><tr><td>Espressionismo Fauves</td><td>Matisse</td></tr><tr><td>Astrattismo</td><td>Kandinsky</td></tr><tr><td>Dada</td><td>Duchamp</td></tr><tr><td>Surrealismo</td><td>Dalì</td></tr><tr><td>Surrealismo</td><td>Magritte</td></tr><tr><td>Pop art</td><td>Warhol</td></tr></table></td></tr>
</table>

L’insegnante
Paola Bagnaro

Firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice dell’Amministrazione Digitale e norme ad esso connesse

Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
FSE 2014-2020 POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"


Luigi Oggiano 1892-1981

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

Anno scolastico	2022/23
Classe	5B Sala
Docente	Mulas Valeria

PROGRAMMA SVOLTO DI

___LABORATORIO DI CUCINA_____

Libro di Testo utilizzato: _____

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Ottobre	Il menù
2	Novembre	Saper redigere un menù seguendo le disposizioni sugli allergeni e intolleranze alimentari. . Conoscere le tipologie di menù. Saper raccontare il cibo e il suo territorio.
3	Dicembre	La cucina regionale
4	Gennaio	Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
5	Febbraio	HACCP
6	Marzo	Applicare le normative vigenti,nazionali e internazionali,in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
7	Aprile	La cucina di sala
8	Maggio	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Conoscere le ricette della cucina di sala più rappresentative.

METODI

- Lezione in aula.
- Lezione dialogata con brainstormig metacognitivo.
- Esercitazioni guidate.
- Lavoro autonomo

MEZZI

- Lim.
- File video e materiale web.
- File pdf.
- Libro di testo/libro di testo digitale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Frequenza.
- Impegno.
- Partecipazione.
- Interesse.
- Situazione personale.
- Applicazione a scuola.
- Progressi compiuti rispetto al livello di partenza.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

- Colloquio orale.
- Elaborati scritti.

Siniscola, 08/05/2023

Docente: Mulas Valeria

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

FSE 2014-2020
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"



Luigi Oggiano 1892-1981

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

Anno scolastico	2022/23
Classe	V B SALA
Docente	LUCCHESE GIUSEPPE

PROGRAMMA SVOLTO DI

Diritto e tecniche amministrative

Libro di Testo utilizzato:

Gestire le imprese ricettive Più Volume 3

Stefano Rascioni, Fabio Ferriello

A I mercato turistico

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale
- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale
- Enti e organismi internazionali
- Enti e organismi interni
- Normativa internazionale e comunitaria di settore
- Normativa nazionale di settore

B ● Il marketing

- Tecniche di marketing turistico
- Marketing pubblico, privato e integrato
- Analisi interna ed esterna
- Targeting, posizionamento e scelte strategiche
- Leve di marketing
- Tecniche e strumenti di web-marketing
- Piano di marketing

C ● Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- Analisi dell'ambiente e scelte strategiche

- Pianificazione e programmazione aziendale
- Vantaggio competitivo
- Controllo di gestione
- Budget e tipologie di budget
- Controllo budgetario e report
- Business plan e suo contenuto
- Marketing plan

D ● Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (cenni)

- Consumi alimentari e abitudini alimentari
- Fattori che incidono sui consumi alimentari
- Tendenze in campo alimentare
- Marchi di qualità alimentare

Siniscola, lì 15/05/23

Il Docente:

Prof. Giuseppe Lucchese

ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI
"L.OGGIANO"
S I N I S C O L A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

PROGRAMMA DI FRANCESE

CLASSE QUINTA B CORSO ENO

PROF. R.SIRIGU

Libro di testo: GOURMET service C. Duvallier Eli

ACTUALITE': La situation en Iran après la mort de Masha Amini.

-LE MONDE DE LA RESTAURATION : Le secteur de l'hotellerie -restauration

Le personnel

L'accueil au restaurant

L'accueil au télèphone

Prendre une réservation.

Comment promouvoir son entreprise.

-EN SALLE : A la rencontre du personnel de salle;
la tenue du personnel de salle;
l'organisation du travail en salle.

-L'HACCP: La maitrise des points critiques.
Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires.

Les risques st les mesures preventives contre la contamination des aliments.

-REGIME ET NUTRITION: Les aliments bons pour la santé;
Les OGM
Le régime Mèditerranéen
Les allergies et les intolérances alimentaires.
L'alimentation du sportif.
Ls régimes alternatifs: macrobiotiques; végétarien et végétalien.

Siniscola ,9 Maggio 2023

Firma per Presa visione degli alunni

_____

L'INSEGNANTE

Prof.ssa Rosa Sirigu

ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI
"L.OGGIANO"
S I N I S C O L A

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

PROGRAMMA DI INGLESE

CLASSE QUINTA B CORSO ENOGASTRONOMICO (SALA E VENDITA)

PROF. MANUELA DELUSSU

Libro di testo: CIBELLI OLGA / D'AVINO DANIELA WINE&DINE CLUB UP – CLITT edizioni (anche e-book)

Contenuti

Grammar

- Revision of past simple of regular and irregular verbs

Food and wine

- British meals (photocopies)
- British recipes
    - Fish and chips
    - Sunday roast
    - Full English breakfast
    - Victoria Sponge
    - Classic Trifle
    - Scones
- Module 1
    - Unit 1 Think sustainability
        - The green issue
        - Slow food: good, clean and fair food
        - Slow food presidia in Italy
    - Unit 2
        - Sustainability into practice
        - The food value chain
        - F2F
        - Food miles: km 0

        - And short food supply chain
- MAB and the biosphere reserves: Tepilora*, Rio Posada, Montalbo*. Creating a three day *food and wine* tour in the biosphere reserve.
- Module 2
    - Unit 1
        - Safe food for all, food safety management
        - Traceability and certification
        - The labelling rules
        - Italian food products certification
        - Wine appellation
        - Organic food and GMO food
- Module 2
    - Unit 2
    - Food safety and hygen
    - HACCP guarantees food hygene ad safety in catering
    - The seven steps of HACCP
- Module 2
    - Unit 3
        - World Health Organization
        - Bacteria, viruses and food poisoning
        - Food contamination

Educazione civica
Nell'ambito dell'educazione civica sono stati affrontati i seguenti argomenti:

- CV and cover letter

Siniscola , 14 maggio 2023

L'INSEGNANTE
Manuela Delussu
Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

FSE 2014-2020
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA(Nuoro) Via P. Micca s.n.c.**C.M. NUTD10000B**
Email-- nutd10000b@istruzione.it== **P.E.C.** : nutd10000b@pec.Istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it– **Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916**

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO: **2022-23** CLASSE **5^** SEZIONE **B**

INDIRIZZO: **SALA** DISCIPLINA :**ITALIANO**

DOCENTE **ISABELLE PASCHINA**

N.**4** ore settimanali nella classe:

Data
Siniscola, 11/05/2023

Il Docente
Isabelle Paschina

CONTENUTI

Modulo 1 Il Positivismo: progresso e fiducia nel futuro, ottimismo. La letteratura del Realismo. Il romanzo realista in Europa: cenni all' opera di Zola. Il naturalismo francese ed il Verismo in Italia.
Modulo 2 Giovanni Verga: la poetica, la visione della vita nella narrativa verghiana. Il mondo dei Vinti. Vita dei campi: La lupa, Rosso Malpelo, I Malavoglia: La famiglia Toscano, Il ritorno di 'Ntoni
Modulo 3 L'Età del simbolismo e del Decadentismo: storia, società, cultura, idee, la fuga dalla storia e dalla realtà. La poetica del decadentismo; I poeti maledetti.
Modulo 4 Il simbolismo italiano e Giovanni Pascoli: la vita, la poetica. Da Myricae: X agosto, la Trilogia del temporale, Lavandare; La poetica del fanciullino (lettura di alcuni passi); La Grande proletaria s'è mossa (lettura di alcuni passi)
Modulo 5 Il primo Novecento Lo scenario: storia, società, cultura. La stagione delle avanguardie Il Futurismo. Il manifesto del futurismo: temi centrali Lettura del brano di Papini " Amiamo la guerra".
Modulo 6 Giuseppe Ungaretti: La vita e la poetica Da L'allegria: "San Martino del Carso"; "Il porto sepolto"; "Fratelli"; "Veglia"; "Soldati".
Modulo 7 L'estetismo: da Wilde a D'Annunzio . Gabriele D'Annunzio L'estetismo e la sua crisi. Il piacere e la crisi dell'estetismo: Il ritratto di Andrea Sperelli Il romanzo del superuomo: Le vergini delle rocce, l'ideologia superomistica.
Modulo 8 Il fallimento del superuomo e il ritratto dell'inetto (da Senilità di Italo Svevo) Luigi Pirandello: la vita, la visione del mondo, la poetica L'umorismo e la scomposizione del reale. La carriola; La patente (da completare presumibilmente entro il mese di maggio)

Libro di testo: *Le occasioni della letteratura* di G.Baldi, S.Giusso, M.Razzetti, G.Zaccaria

Siniscola 11/05/2023

Firma per Presa visione degli alunni

_____

_____

_____

L'INSEGNANTE

PROF. SSA Isabelle Paschina

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”
08029 SINISCOLA (Nuoro)
A.S. 2022/2023

ALLEGATO B AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE RELATIVO ALLA DISCIPLINA : MATEMATICA APPLICATA

Classe V Sez. B Corso SALA

Docente: Maria Rosa Buccheri

PROGAMMA DI MATEMATICA

CLASSE V B corso Sala Prof. ssa Maria Rosa Buccheri

- Richiami anni precedenti,ripasso
- Sistemi lineari: metodo di sostituzione e Cramer.
- Disequazioni
- Disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie: metodo grafico e algebrico di risoluzione. Rappresentazione grafica e a intervallo della soluzione di disequazioni. Disequazioni prodotto. Sistemi di disequazioni.

- Le funzioni di una variabile Definizione di funzione. Classificazione e dominio di funzioni. eterminazione dell’insieme di esistenza di una funzione razionale intera, fratta. Rappresentazione grafica del dominio di una funzione.

- I limiti , il limite finito, il limite infiniti. gli asintoti verticali. il calcolo dei limiti, operazioni sui limiti, le forme indeterminate,. il grafico probabile di una funzione

- le derivate il rapporto incrementale, le derivate delle funzioni elementari, le regole di derivazione, la derivata delle funzioni composte

- Funzioni ed economia:
- domanda, offerta e prezzo di equilibrio
- funzione del costo
- funzione del ricavo

- .In programma, ma non ancora completamente svolto, per l’ultima parte del programma sulla Ricerca Operativa (Teoria)

Siniscola, 09.05.2023

Firma per Presa visione degli alunni

_____

_____

_____

L'INSEGNANTE

PROF. *Maria Rosa Buccheri*

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B


Luigi Oggiano 1892-1981

Anno scolastico: **2022/2023**

Classe: **5 B sala**

Disciplina: **Religione Cattolica**

Professoressa: **Carzedda Daniela**

PROGRAMMA SVOLTO

UDA 1 LE RELIGIONI A CONFRONTO: IL MATRIMONIO NELLE RELIGIONI

Il matrimonio secondo la concezione cristiano-cattolica.
Il matrimonio nella religione ebraica.
Il contratto matrimoniale nella religione islamica e la poligamia.
Le caste e i matrimoni combinati nella religione induista.
Approfondimento I matrimoni misti in Italia.

UDA 2 LE RELIGIONI A CONFRONTO: L' EDUCAZIONE NELLE RELIGIONI.

L' educazione cristiana e il ruolo dei genitori. Il cammino dei cristiani orientate alle Beatitudini evangeliche.
I riti di passaggio ebraici, lo studio della torah e della Mishnah.
L' Islam: educati a leggere il Corano.
L' educazione nelle religioni orientali: vivere nell' osservanza del Dharma.

UDA 3 LE NORME ALIMENTARI NELLE DIVERSE RELIGIONI

Il significato del digiuno nelle diverse religioni.
Le norme alimentari nell' islam e nell' ebraismo.
I cibi halal (leciti)ed haram (proibiti) nell' Islam.
La cucina kasher nella religione ebraica.
Regole alimentari nell' induismo e il veganesimo buddhista.

UDA 4 LA PASQUA EBRAICA E LA PASQUA CRISTIANA

La pesach e il significato della pasqua cristiana.
Il memoriale. Il Sèder pasquale. Il piatto pasquale: il pane azzimo, la zampa d' agnello, l' uovo sodo, le erbe amare e l' haroseth.
Alimenti importanti nella pasqua cristiana: l'agnello pasquale e il significato cristiano simbolico dell'uovo di pasqua.

Il significato e l' importanza degli alimenti e delle bevande utilizzati/e per la celebrazione dei sacramenti e dei sacramentali cristiani: acqua, pane, sale, vino e olio

UDA 5 I TOTALITARISMI DEL '900 E L' IDEOLOGIA DEL MALE

L' Europa del XX secolo e la nascita delle terribili dittature.
La rivoluzione del 1917 in Russia e la nascita dell' ateismo di Stato.
La Shoah nel cuore dell'Europa.
Parlare di Dio dopo Auschwitz.
Esperienze dei martiri senza nome e testimonianze esemplari durante la grande guerra...

UDA 6 LA DIGNITA' DELLA PERSONA UMANA SECONDO IL MAGISTERO DELLA CHIESA

Chi siamo? La definizione filosofica dell' uomo: il concetto di individuo e il concetto di persona. L' unicità di ogni essere umano.
La dignità di ogni persona secondo Gesù Cristo e secondo il Magistero della Chiesa.
L' uomo creato per amare, la riflessione antropologica teologica.
Il bene e il male nella riflessione di San Paolo.
La coscienza, il sacrario dell' uomo

UDA 7 LA BIOETICA E LA BIOETICA CRISTIANA

Il ragionamento sui dilemmi morali del progresso.
Le tematiche della bioetica e i campi di indagine.
La bioetica cristiana e i principi della sacralità della vita.
Il patrimonio genetico e le manipolazioni.
La clonazione.
La fecondazione assistita e l' interruzione volontaria della gravidanza.
La morte e l'eutanasia.

,

Siniscola, 10 maggio 2023 L’insegnante Carzedda Daniela

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B


Luigi Oggiano 1892-1981

PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2022/23

Classe V sez B

Indirizzo: Sala e Vendita

Materia: Lab. Sala e Vendita

Docente: Francesco Giorgio

Modulo 1
PROFESSIONE RISTORAZIONE
LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE
Ristorazione commerciale
Ristorazione collettiva
La Neoristorazione
LA SICUREZZA NELLE AZIENDE GASTRONOMICHE
La sicurezza alimentare: Il protocollo HACCP

La sicurezza sul Lavoro

Modulo 2

ENOGASTRONOMIA E SOCIETA'

LE ABITUDINI ALIMENTARI

- *Cibo e cultura*
- *La dieta mediterranea*
- *Slow Food*

Modulo 3

TECNICHE DI GESTIONE

LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICHE RISTORATIVE

Forme di gestione

Le risorse umane

LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA GASTRONOMICA

L'elaborazione del menu

Determinazione dei prezzi di vendita (food and beverage cost)

Modulo 4

I VINI

LA PRODUZIONE VITIVINICOLA

Il vinio e l'enologia

La viticoltura

Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione

LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO

Normativa nazionale e comunitaria

I VINI SPECIALI

Champagne e spumanti

Vini liquorosi

Vini aromatizzati

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Modulo 5

I SUPERALCOLICI

LA PRODUZIONE DEI DISTILLATI

I distillati

Il ciclo di produzione dei distillati

CLASSIFICAZIONE DEI DISTILLATI

I distillati di vino e vinacce

I distillati di cereali

I distillati di piante

I distillati di frutta e bacche

I LIQUORI E LE CREME

Produzione e classificazione dei liquori

Modulo 6

LA BIRRA

LA PRODUZIONE DELLA BIRRA

La birra

Le fasi di produzione

TIPOLOGIE DI BIRRA E MODALITA' DI SERVIZIO

Stili di birra

Il servizio della birra

Modulo 7

CATERING E BANQUETING

IL CATERING

L'attività di catering

IL BANQUETING

L'attività di banqueting

Modulo 8

STRUTTURA E OFFERTA DEL BAR ***IL LOCALE E LE ATTREZZATURE*** *La struttura del locale e le attrezzature* *Le tipologie di bar* ***LE FIGURE PROFESSIONALI DEL BAR***
Modulo 9
MARKETING, QUALITA' E TERRITORIO ***COMUNICARE L'OFFERTA GASTRONOMICA*** *Comunicare attraverso il menu* *I prodotti di qualità: i marchi europei e italiani*

FIRMA DOCENTE

FIRME ALUNNI

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

FSE 2014-2020
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe V^{a} sez B A.S. 2022/23

Indirizzo: Sala e Vendita

Materia: Scienze Motorie

Docente: Paolo Lorusso

Modulo 1
Lo sport, le regole e il fair play *Applicare le tecniche sportive in situazioni nuove e molteplici, pianificandone i contenuti peculiari (riscaldamento, allenamento, arbitraggio) in un contesto di rispetto dei ruoli e dei regolamenti, ispirandosi al fair play.*
Modulo 2

Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

Conferire all'attività motoria il giusto valore di benessere e salute per prevenire patologie, riconoscere ed evitare i comportamenti devianti e a rischio.
Conoscere e promuovere sane abitudini alimentari.
Conoscere e saper applicare le varie procedure riguardanti gli elementi del primo soccorso

Modulo 3

Elementi di cittadinanza e uguaglianza sociale

Sviluppare comportamenti responsabili e attivi in relazione alle dinamiche sportive e della vita quotidiana applicando i concetti di uguaglianza sociale. Rispettare e riconoscere il valore aggiunto delle diversità etniche, religiose ecc.

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA(Nuoro) Via P. Micca s.n.c.C.M. NUTD10000B
Email-- nutd10000b@istruzione.it== P.E.C. : nutd10000b@pec.Istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it– Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO: **2022-23** CLASSE **5^** SEZIONE **B**

INDIRIZZO: **SALA** DISCIPLINA :**STORIA**

DOCENTE **ISABELLE PASCHINA**

N.**2** ore settimanali nella classe:

Data
Siniscola, 11/05/2023

Il Docente
Isabelle Paschina

Modulo 1 L'Italia nell'età della destra storica. L'Italia nell'età della sinistra storica.
Modulo 2 Il governo Crispi. L'Italia nella crisi di fine secolo. L'Italia nell'età giolittiana.
Modulo 3 La seconda rivoluzione industriale. Luci e ombre della Belle Epoque Colonialismo e imperialismo.
Modulo 4 Mondo operaio e socialismo fino alla prima guerra mondiale. L'Europa tra fine ottocento e primi del novecento: le ragioni del primo conflitto mondiale.
Modulo 5 La prima Guerra Mondiale. La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS.
Modulo 6 L'Italia tra la prima e la seconda guerra mondiale. Il Fascismo. La Germania tra la prima e la seconda guerra mondiale.
Modulo 7 Il Nazismo. L'escalation dell'aggressività nazifascista negli anni trenta. La seconda Guerra Mondiale.
Modulo 8 Il secondo dopoguerra in Europa e nel mondo (da completare presumibilmente entro il mese di maggio)

CONTENUTI

Libro di testo: *Storia in Corso,* G. De Vecchi, G. Giovannetti

Siniscola 11/05/2023

Firma per Presa visione degli alunni

_____

_____

_____

L'INSEGNANTE

PROF. SSA Isabelle Paschina

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

FSE 2014-2020
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"


Luigi Oggiano 1892-1981

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

Anno scolastico	2022/23
Classe	5BSALA
Docente	Prof. ROSSINI GIANLUCA LUDOVICO

PROGRAMMA SVOLTO DI

_____TEDESCO_____

Libro di Testo utilizzato: Mahlzeit! Deutsch im Restaurant und Café

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	ATTIVITA' DI RECUPERO E RIPASSO	i verbi ausiliari, il presente dei verbi regolari, fonetica, pronomi interrogativi, articoli determinativi e indeterminativi, l'inversione, le parole composte, l'accusativo, indicazione dell'ora Pronomi personali accusativo, verbi separabili, verbo mögen e forma möchten, aggettivi possessivi, La forma negativa I verbi modali, l'articolo negativo, sehr/viel, il verbo nehmen, parlare degli hobby, i verbi separabili.
2	Essgewohnheiten in Italien und in Deutschland	Wie isst man in Italien? Wie isst man in Deutschland? Das Typische Frühstück in deutschsprachigen Länder
3	Auf die Arbeit im Speisesaal	Die Brigade

4	Gespräche mit den Gästen	Gäste empfangen in Restaurant und im Bar Gesprächssituationen mit Kunden Die Bestellung von A bis Z
5	Rezepte und Menus	Typische Zutaten an der Bar und auf Brunch-Buffet Vorbereitung eines Cocktails

Il Docente

Siniscola lì ….07.06.2023.

